デロンギ
全自動エスプレッソマシン

型番ESAM1100DJ

取扱説明書

MADE IN ITALY

特長

■ ダブルボイラーで素早くカプチーノ
エスプレッソ抽出専用ボイラーとスチーム（蒸気）専用ボイラーを別々に搭載したダブルボイラー型です。従来のシングルボイラー型よりも、スチームの切り替えが素早くカプチーノ作りがさらに簡単になりました。

■ 全機能フロントオペレーション
ボタンを押しつまみを回すだけでお好みの濃さや量のエスプレッソを抽出できます。また、ミルクの泡立て、給水タンクや抽出ユニットの着脱、コーヒーカスの取り出しなど、すべての操作を前面から行える省スペース設計です。

■ 着脱可能な抽出ユニット
本体内部に古い粉が残りにくい構造になっていますので、1杯目から新鮮なエスプレッソを抽出できます。

■ コーン式コーヒーグラインダー
7段階のコーン式コーヒーグラインダーを搭載していますので、お使いになるコーヒー豆やお好みに応じて挽き具合を調整でき、いつでも挽きたてのエスプレッソを抽出できます。

このたびは、デロンギ 全自動エスプレッソマシンESAM1100DJをお求めいただき、誠にありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。。
お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

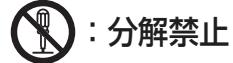
安全上のご注意 .... 1～4
各部の名称とはたらき .... 5～6
初めてお使いになる前に .... 7～9
エスプレッソの抽出（豆を使う） .... 10～12
グラインダーの調整 13
ドリップタイプコーヒーを抽出したいときは ... 13
内部洗浄 14
エスプレッソの抽出（コーヒー粉を使う） 15～17
お好みの味を見つけるには 18
カプチーノの作りかた .... 19～22
給湯の使いかた 22
お手入れ .... 23～27
ランプの見かた .... 28～30
故障かな？ .... 30～31
仕様 32
アフターサービスについて 33

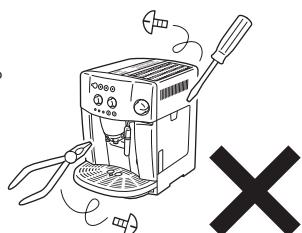
安全上のご注意　各注意事項を、必ずお守りください。

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「危険」「警告」「注意」の3つに分け、明示しています。

危険	警告	注意
この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う危険が切迫して想定される」内容です。	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

4. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

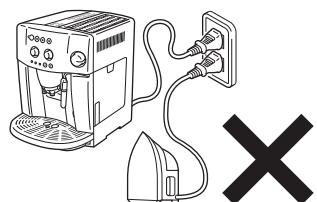
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。
：禁止　：接触禁止　：水ぬれ禁止	：指示を守る
：分解禁止　：ぬれ手禁止	：電源プラグを抜く

危険

・**自分で絶対に分解・修理・改造は行わない**
感電・火災の原因になったり、異常作動してケガをすることがあります。

警告

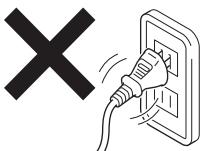
電源／コンセントについて

・**電源は交流100V（50/60Hz）で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む**
他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。

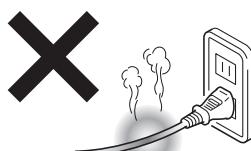
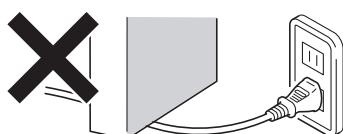
15A 125V

・**コンセントは本製品だけ（単独）で使用する**
コンセントの差込み口が2つある場合は、片方の差込み口を使用せず、空けたままにしてください。

警告

電源／コンセントについて

・**取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない**
取り付けの悪い（ガタツキのある）コンセントや差込み口（刃受）のゆるいコンセントは、絶対に使用しないでください。感電や発熱の恐れがあります。

・**延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使わない**
コンセントや電源プラグ／電源コードが異常発熱し、発火する恐れがあります。

電源プラグ／電源コードについて

・**電源プラグ／電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く**
使用中に、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなる場合は、直ちにスチームツマミを閉じて（OFFにして）、電源を切り、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンター（33ページ参照）に、ご相談ください。そのまま使用すると、ショートや発火する恐れがあります。

・**電源プラグ／電源コードを破損するようなことはしない**
電源プラグ／電源コードは、大切に扱ってください。無理に曲げたり、物を載せたり、束ねたり、傷をつけないでください。傷んだまま使用すると、感電やショート、発火などの原因になります。

・**動作中に電源プラグを抜き差ししない**
感電･火災の原因になります。

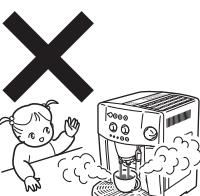
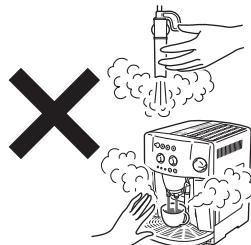
・**変形・破損している電源プラグ／電源コードは絶対に使わない**
感電やショート、発火する恐れがあります。必ず、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンター（33ページ参照）に、交換を依頼してください。

・**ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**
感電する恐れがあります。

・**電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く**
ホコリやゴミが湿気を帯びると、ショートや漏電、発火などの原因になります。

・**電源プラグは、根元までしっかりと差し込む**
不完全な接続は、感電や発熱による火災の原因になります。

使用中／使用後について

・**お子様だけでは使わせない。幼児の手の届くところで使わない**
ヤケド・感電・ケガの原因になります。

・**エスプレッソ抽出中は、絶対にフロントドアを開けない**
ヤケドの原因になります。

・**コーヒー抽出口やミルクフロスターから出てくるお湯やスチーム（蒸気）に注意する**
高温のため、ヤケドの原因になります。

・**電源を入れる前に、必ずスチームつまみが閉じている（OFFになっている）ことを確認する**
ヤケドの原因になります。

・**使用中は給水タンク内の水量をチェックする**
異常発熱し、発火する恐れがあります。

・**使用中、給水タンクに水を補充する場合は、必ずスチームつまみが閉じている（OFFになっている）ことを確認する**
ヤケドの原因になります。

警告

使用中

・**異常が生じた場合は、使用を中止する**
万一、異常が生じた場合は、直ちにスチームつまみを閉じて(OFFにして)、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。異常な状態で使い続けると、事故や故障につながります。必ず、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンター(33ページ参照)までご連絡ください。

お手入れについて

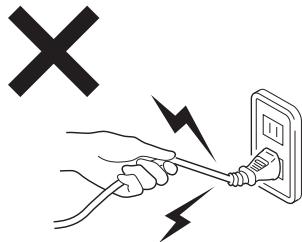
・**本体のお手入れは電源プラグをコンセントから抜き、各部が冷えてから行う**
ヤケド・感電・ケガの原因になります。

注意

電源について

・**ブレーカーが落ちる場合には、電力会社に連絡する**
使用中にブレーカー(分電盤内の回路遮断器)が落ちる場合には、お近くの電力会社にご相談ください。

電源プラグ／電源コードについて

・**電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く**
電源コードを無理に引っ張ると、破損する恐れがあります。

・**使用中は、電源コードを本体に触れさせない**
熱で電源コードが傷み、感電やショートの原因になります。

設置場所について

・**本体は不安定なところや熱に弱い場所に置かない**
本体や置いた物･場所が変形･変質したり火災の原因になります。

使用中／使用後について

・**本体が転倒、落下したときには、使用せず、点検を依頼する**
感電・火災の原因になります。

・**長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く**
誤って、電源が入る恐れがあります。

・**本体や操作部に水やジュースをこぼさない**
本体や操作部(コントロールパネル)に、水やジュース(液体)などをこぼさないでください。万一、こぼしてしまった場合は、ショートや感電などの恐れがありますので、直ちに電源を切り、使用を中止します。その後、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンター(33ページ参照)までご連絡ください。

注意

使用中／使用後について

・使用中および使用後しばらくはコーヒー抽出口やカップウォーマートレイの金属部分、スチーム管に触らない
ヤケドの原因になります。

・屋外や他の用途で使用しない
本製品は、エスプレッソの抽出、給湯、蒸気による泡立て／加熱など専用です。故障の原因になります。

・使用しないときは、スチームつまみを閉じて（OFFにして ）、電源を切り、必ずプラグをコンセントから抜く
故障の原因になります。

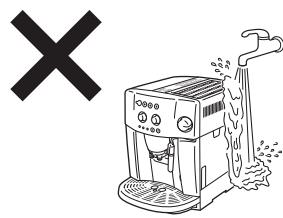
・給水タンクの最大水量（MAX表示）を超えて水を入れないでください
故障の原因になります。

・他製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない
故障や事故の原因になります。

お手入れについて

・使用後は、必ずお手入れする（23ページ参照）
故障の原因になります。

・絶対に、水に浸したり、水洗いをしない
故障の原因になります。

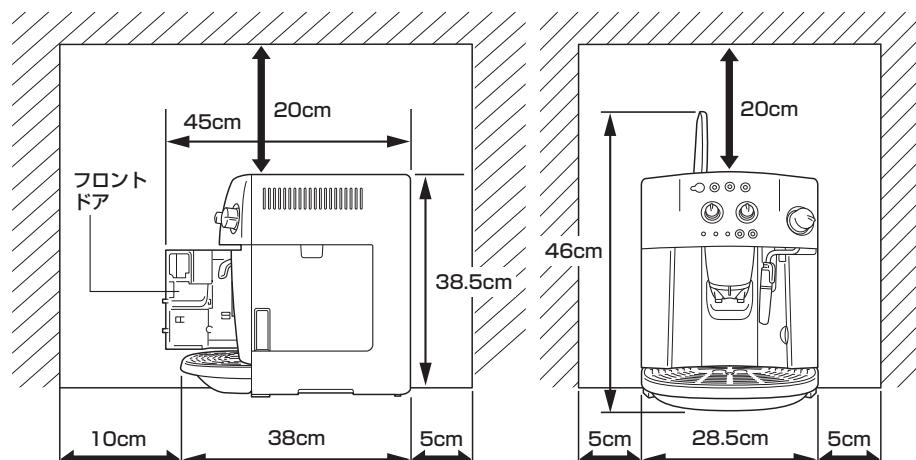
・本体と電源コード／プラグに水をかけたり、水に浸けたり、水洗いをしない
感電やショート、故障の原因になります。

・洗剤は、必ず台所食器用洗剤を使用する
研磨剤入り洗剤やクレンザー、漂白剤、スプレー洗剤などは使用しないでください。
本体の表面が変質し、はがれ・変色・樹脂部品の割れの原因になります。

・ガラス磨き、シンナー、アルコール、ワイヤーウール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジなどは使用しない
本体の表面が変質し、はがれ・変色・樹脂部品の割れの原因になります。

・牛乳の加熱／泡立てなどでミルクフロスターを使用した後は、必ずお手入れする（22ページ参照）
衛生のため、必ずお手入れを行ってください。ミルクが内部に残ったり、固まったりするのを防ぎます。

設置場所について

コーヒーマシンは、左右、後部5cm以上、上部20cm以上空けて設置してください。

※ 室温が0℃以下になる場所では使用しないでください。水が凍ると故障の原因となります。

各部の名称とはたらき

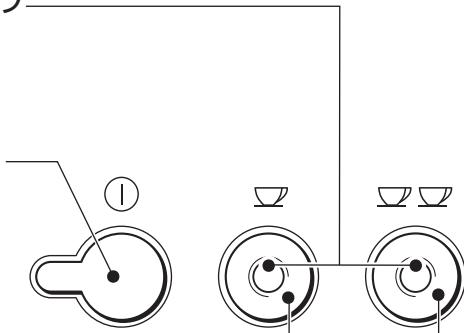
パウダー投入口
コーヒー粉を投入します。
パウダー投入口用ふた
⚠ご注意
ふたには蒸気抜きのためのスリットがはいっていますので、タオル等でこのスリットをふさがないでください。蒸気が抜けないとグラインダー内でコーヒー粉が固まり、故障の原因となります。
豆ホッパーふた
豆ホッパー
コーヒー豆を投入します。
グラインダー粒度調整ダイヤル
コーヒー豆の挽き具合（粒度）を7段階で調整できます。
※詳細は13ページ参照
コントロールパネル
※詳細は6ページ参照
抽出ユニット
簡単に着脱できる構造になっています。
※詳細は24～25ページ参照
コーヒー抽出口
カップの高さ（7.5cm～10cm）に合わせて上下に調節できます。
フロントドア
カス受け
コーヒーのカスを受けます。
カップ受け（取り外し可）
中央の2つの穴は、コーヒー抽出口からエスプレッソが落ちてくる位置の目安です。
水位計（赤色）
トレイに水やコーヒーが溜まると、上がってきます。
計量スプーン入れ
計量スプーン
（小山盛り一杯：約8～10g）
カップウォーマートレイ
カップをのせて温めます。
スチームつまみ
ONの位置まで回すと開き、ミルクフロスターから熱湯またはスチーム（蒸気）が出ます。
開ける：ON
閉じる：OFF
スチーム管
取り外しできます
目印線
ミルクフロスター
スチームノズル
取り付けるときは、スチームノズルの目印線と取っ手部分の位置を合わせて、スチーム管に押し込みます。
スチーム管取っ手
プラグ
給水タンク
MAX表示（最大量：1.8L）
手前に引くと取り出せます。
トレイ
お手入れのときに手前に引き出して、取り外します。水位計が上がってきたら、トレイに溜まった水やコーヒーを捨ててください。
※詳細は23ページ参照

コントロールパネル

1杯抽出／2杯抽出OKランプ
抽出する準備ができたときに緑色のランプが**点滅**から**点灯**に変わります。

ON／OFFボタン
電源を入れる／切るときに押します。

給湯ランプ
点滅時:スチームつまみをONの位置に回すとランプが赤く点滅し、ミルクフロスターからスチームが出ます。
点灯時:給湯ボタンを押すと赤く点灯します。ランプ点灯時にスチームつまみをONの位置に回すと、ミルクフロスターからお湯が出ます。

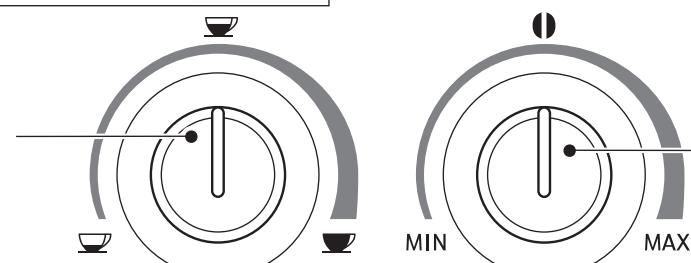
給湯ボタン
給湯するときに押します。ボタンを押し、給湯ランプが点灯したら、スチームつまみをONにしてお湯を出します。
※詳細は22ページ参照

1杯抽出ボタン／2杯抽出ボタン
抽出するときに押します。

コーヒー抽出量調整つまみ
コーヒーの抽出量（水量）を調整できます。

 約20cc

 約100cc

 約180cc

コーヒー粉量調整つまみ
コーヒー粉の量（＝コーヒー豆を挽く量）を調整して、コーヒーの濃さを選ぶことができます。
1杯のとき:7g（MIN）～11g（MAX）
2杯のとき:11g（MIN）～14g（MAX）

給水タンク注意ランプ
給水タンクがセットされていないか、水の量が少なくなり補充が必要なときに赤く**点灯**します。

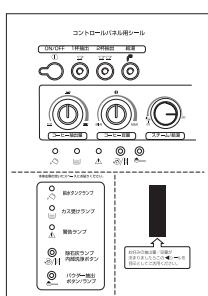
カス受け注意ランプ
カス受けがセットされていないか、満杯のときに赤く点灯します。
1杯抽出:14回目、2杯抽出:7回目で点灯します。また、豆ホッパーに豆がなくなると**点滅**します。

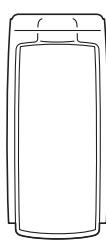
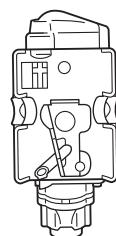
警告ランプ
フロントドアが開いているときに赤く点滅します。
※ランプ点滅時は、エスプレッソマシンは作動しません。

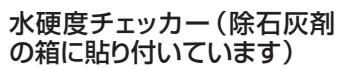
パウダー抽出ボタン／パウダー抽出ランプ
コーヒ―粉を使用して抽出するときに押します（グラインダーは停止します）。※詳細は15ページ参照

コーヒ―粉を使用した抽出の準備ができたときは、このランプが赤く点灯します。
※詳細は15ページ参照

内部洗浄ボタン／除石灰ランプ
内部洗浄を行うときに押します。また、このランプが赤く点滅したときは、このボタンを押して、石灰の除去を行ってください。
※詳細は14、26ページ参照

付　属　品

日本語シール
必要に応じてパネル部や本体に貼ってお使いください。

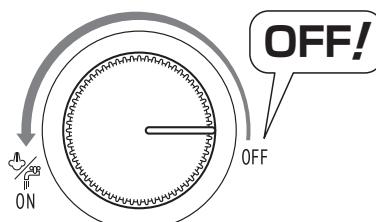
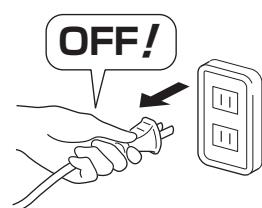
計量スプーン
（本体に収納）

全自動コーヒーマシン用除石灰剤
※詳細は26ページ参照。

抽出ユニット（予備用）
（本体内部に設置されている抽出ユニットの予備です）
※詳細は24～25ページ参照。

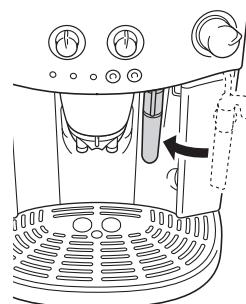
コーヒー機器用クリーニングブラシ

水硬度チェッカー（除石灰剤の箱に貼り付いています）
※詳細は9ページ参照。

初めてお使いになる前に（必ずお読みください）

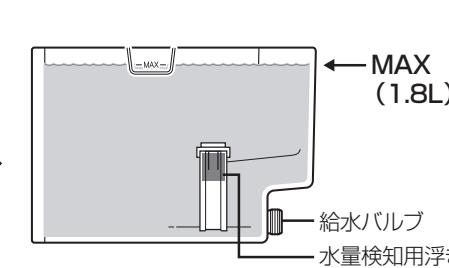
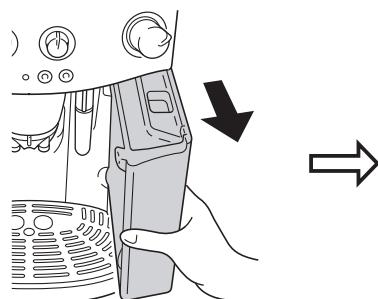
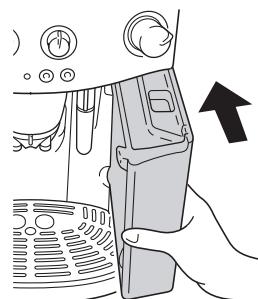
本製品は、工場で実際に1台1台コーヒー豆を使って抽出試験をしてから出荷されています。そのため、本体内部にコーヒーカスが付着していることがありますが、ご了承ください。

空気抜き

初めて本製品をお使いになる前に、空気抜きをします。
作業を行う前に、以下のことをご確認ください。

- スチームつまみがOFFになっていること。
- プラグがコンセントに差し込まれていないこと。
  ※まだコンセントには差し込まないでください。

1 ミルクフロスターを内側（左側）に入れる

※内側（左側）に入れないと、
給水タンクが取り出せません。

2 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

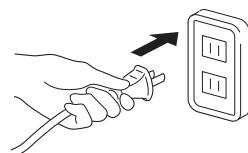
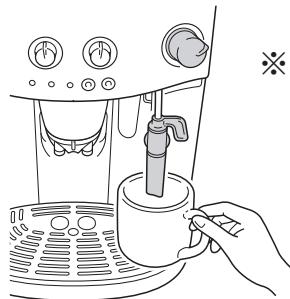
水は、新鮮な水道水（浄水器・製水器を通した水も含む）または軟水のミネラルウォーターをお使いください。

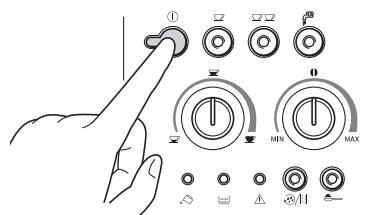
給水タンクを取り出し… **MAXの位置まで水を入れ…** **元に戻す**

※水の残量の高さが約3cmになるとセンサーが働き、給水タンク注意ランプが点灯します。その際は給水を行ってください。

※給水バルブが開くように、しっかりと奥まで押し込んでください。

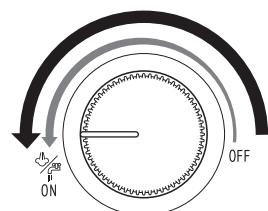
3 プラグをコンセントに差し込む

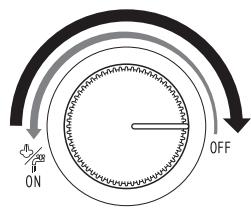
プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

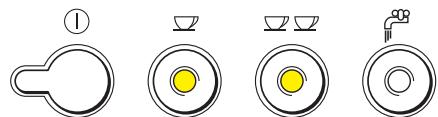
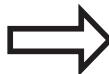
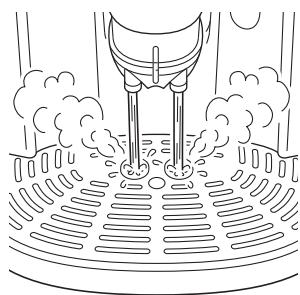
延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。

ミルクフロスターを外側(右側)に出してカップを置く

※安定した位置にカップを置いてください。

ON/OFFボタンを押して電源を入れる

電源を入れて30秒以内に、スチームつまみをONの位置まで回す

しばらくすると、ミルクフロスターから水が少し出てきます。

※この時、給湯ランプが点滅します。

※このとき音がしますが、故障ではありません。

カップに30ccほど溜まったら、スチームつまみをOFFの位置まで戻して水を止める

1杯抽出OKランプと2杯抽出OKランプの点滅が点灯に変わるまで待つ

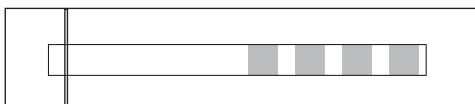
点灯に変わる前に、自動的に内部洗浄が行われます(抽出口より熱湯が少量出て、トレイに溜まります)。

1杯抽出/2杯抽出OKランプが点滅しているうちは予熱段階です。コーヒー抽出の適温に達すると、点灯に変わります。

抽出ランプの点滅が点灯に変わったら、抽出準備OKです!

水硬度の設定

本製品を使っていると、内部管などに水の石灰質(カルキ)が付着し、故障の原因になります。本製品では、あらかじめ石灰を除去する時期を知らせる「除石灰ランプ」が定期的に点滅するように設定されていますが、 実際にお使いになる水の硬度に応じた設定をしておくと、より正確な時期に点滅しますので、最初にこの設定を行ってください。

付属の水硬度チェッカー

メモ

エスプレッソの抽出に適した水については、「エスプレッソの抽出」(10、15ページ)をご覧ください。

水硬度の設定をしないと、最長のサイクル(使用水量250L)で除石灰ランプが点滅するプログラムになっています。お使いになる前に、必ず水硬度の設定をしてください。

1 ON/OFFボタンを押して、本体の電源を切る

電源が切れると、すべてのランプが消灯します(消灯前に自動的に内部洗浄が行われ、コーヒー抽出口より少量の熱湯が出てトレイに溜まります)。

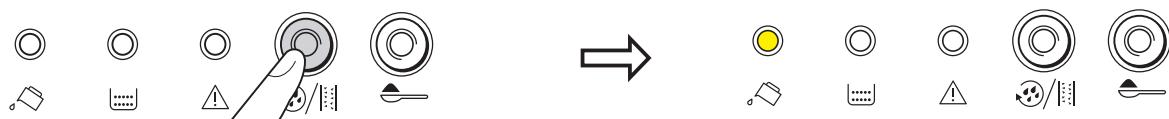
2 付属の水硬度チェッカーを袋から取り出し、抽出に使用する水に1秒間浸してから取り出し、振りながら1分ほど待つ

水硬度チェッカーがピンク色に変わります(ピンク色に変わったマスの数が水硬度のレベルを表します)。
※ 水硬度チェッカーは付属の「全自動コーヒーマシン用除石灰剤」の箱に貼り付いています。

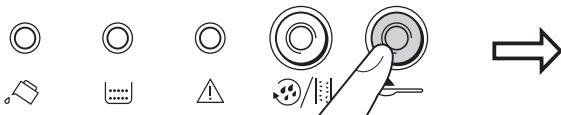
3 内部洗浄ボタンを5秒以上押し続ける

「給水タンク注意ランプ」が点灯します。

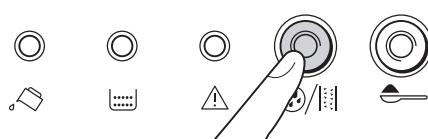
内部洗浄ボタンを5秒以上押し続けると...

「給水タンク注意ランプ」が点灯します

4 パウダー抽出ボタンを押して、ピンク色に変わったマスの数だけランプを点灯させる

例えば、水硬度チェッカーの3つのマスがピンク色に変わった場合は、「パウダー抽出ボタン」を2回押すと、ランプが3つ点灯します(水硬度レベル「3」を示します)。

2回押すと...

3つのランプが点灯します

5 内部洗浄ボタンを再度押す

水硬度の設定が本体に保存(記憶)されます。

※ 使用する水の硬度が変わった際は、再度手順1～5を行い、設定を更新してください。

エスプレッソの抽出(豆を使う)

本格的なエスプレッソを抽出するために、エスプレッソに適したコーヒー豆や水、風味や温度を保つためのカップをご用意ください。

■ 用意するもの

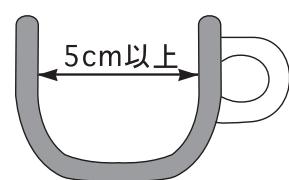
コーヒー豆は...

エスプレッソ(マシン)用と表記されている豆が最適です。

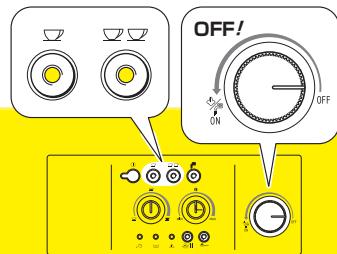
水は...

新鮮な水道水(浄水器・製水器を通した水も含む)や軟水(日本の硬度:90mg/L以下)のミネラルウォーターが適しています。

※ 硬水を使用するとカルキ分が詰まりやすくなり、故障の原因となります。

カップは...

エスプレッソ用には、約60～80mLの容量で、肉厚のものをお選びください。

お使いになる前に、以下のことをご確認ください。

- 電源がONになっていること。
- スチームつまみがOFFになっていること。
- 「1杯抽出OKランプ」および「2杯抽出OKランプ」が点灯していること。
- 各種注意ランプが点灯・点滅していないこと。

操作手順

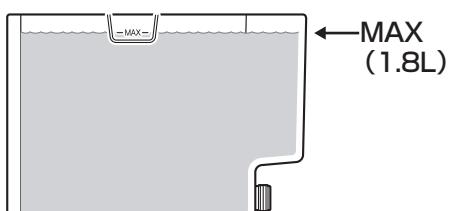
※ 初めて本製品をお使いになるときは、4～5杯分のテスト抽出をしてからお使いください。

※ 1日のご使用前または随時、手動で内部洗浄を行ってください(詳細は14ページ)。

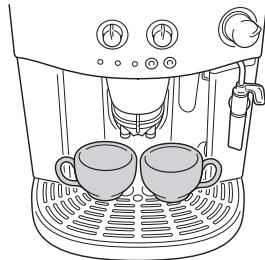
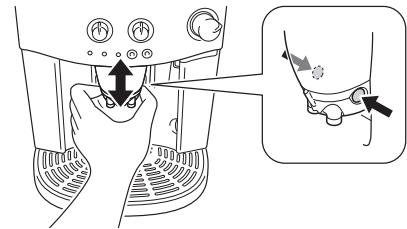
※ お好みの味をコントロールするには、次の調整を行ってください(詳細は18ページ)。
①グラインダーによる豆の挽き具合(粒度) ②コーヒー豆(粉)の量 ③コーヒーの抽出量

※ 豆ホッパーには、コーヒー豆以外のものを入れないでください。コーヒー粉やその他の異物は絶対に入れないでください。

1 給水タンクのMAXの位置まで水を入れ、本体に戻す

水は、新鮮な水道水または軟水のミネラルウォーターをお使いください。

2 コーヒー豆を入れる(最大200g)

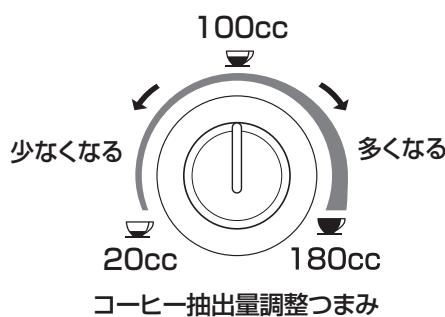
3 トレイにカップを置く

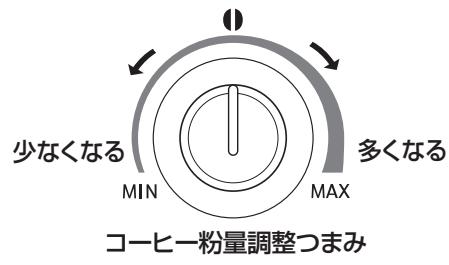
1杯抽出するとき　　**2杯同時に抽出するとき**

カップの高さ（7.5cm～10cm）に合わせて、コーヒー抽出口の高さを調節できます。

コーヒーの抽出量とコーヒーの濃さ（豆の量）を調整する

コーヒーの抽出量と濃さの調整は、必ず抽出する前に行ってください。
抽出ボタンを押した後で調整はできません。

抽出量を調整するには…

時計回り　＝抽出量 多くなる（最大180cc／杯）
反時計回り＝抽出量 少なくなる（最小20cc／杯）

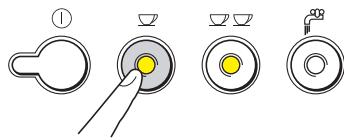
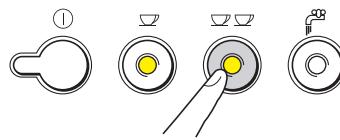
コーヒー抽出量調整つまみ

コーヒーの濃さを調整するには…

時計回り　＝豆の量 多くなる（濃くなる）
反時計回り＝豆の量 少なくなる（薄くなる）

コーヒー粉量調整つまみ

	MIN	MAX
1杯抽出のとき	7g	11g
2杯抽出のとき	11g	14g

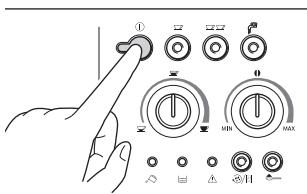
1杯抽出ボタンまたは2杯抽出ボタンを押す

1杯抽出するときは「1杯抽出ボタン」を、2杯抽出するときは「2杯抽出ボタン」を押します。
※ 途中で抽出を止めたいときは、再度「1杯抽出ボタン」または「2杯抽出ボタン」を押します。

1杯抽出するとき

2杯抽出するとき

⚠ ご注意
抽出口からでる熱湯でヤケドをしないように注意してください。

コーヒーの抽出中は、絶対にフロントドアを開けたり、給水タンクを取り外さないでください。

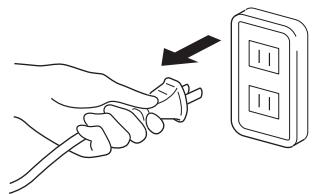
豆がグラインドされ（挽かれ）、蒸らしが行われた後、抽出が始まります。
設定した量が抽出されると、自動的に止まり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。
しばらくして「1杯抽出OKランプ」、「2杯抽出OKランプ」がともに点灯すると、次の抽出がOKになります。

電源を切るときは、ON/OFFボタンを押す

電源を切らずに、何も操作しなかった場合は、最後の抽出より3時間後に内部洗浄が行われ、自動的に電源が切れます。

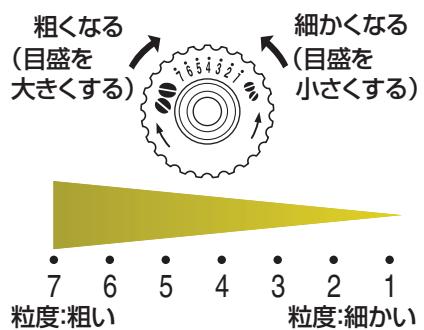
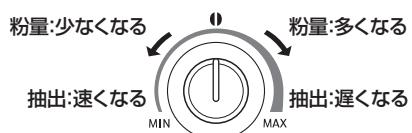
電源が切れる前に、自動的に内部洗浄が行われます（抽出口より熱湯が少量出て、トレイに溜まります）。

⚠ご注意

- カス受け注意ランプが赤く点灯したら、溜まっているカスを捨ててください（24ページ参照）。
  抽出回数をカウントしていますので、カス受けが満杯になっていなくても、ランプが点灯したときは、必ずカスを捨ててください。
- 長期間使用しないときは、抽出ユニットのお手入れを行ってください（24～25ページ参照）。

プラグをコンセントから抜く

うまく淹れられなかったときは…（使用する豆に合わせて本製品を調整する）

コーヒーの抽出が遅いとき、またはまったく抽出されないとき	
→対処方法❶ コーヒー豆の挽き具合を粗くします	豆ホッパーに付いている「グラインダー粒度調整ダイヤル」（13ページ参照）を粗いほう（時計回り）に1目盛ずつ回して調整してください。
→対処方法❷ コーヒー粉量（挽く豆の量）を少なくします	「コーヒー粉量調整つまみ」を少ないほう（反時計回り）に少しずつ回し、お好みの状態になるまで調整してください（11ページ参照）。

コーヒーの抽出が早すぎたり、クレマが少ないとき	
→対処方法❶ コーヒー豆の挽き具合を細かくします	豆ホッパーに付いている「グラインダー粒度調整ダイヤル」（13ページ参照）を細かいほう（反時計回り）に1目盛ずつ回して調整してください。
→対処方法❷ コーヒー粉量（挽く豆の量）を多くします	「コーヒー粉量調整つまみ」を多いほう（時計回り）に少しずつ回し、お好みの状態になるまで調整してください（11ページ参照）。

⚠ご注意

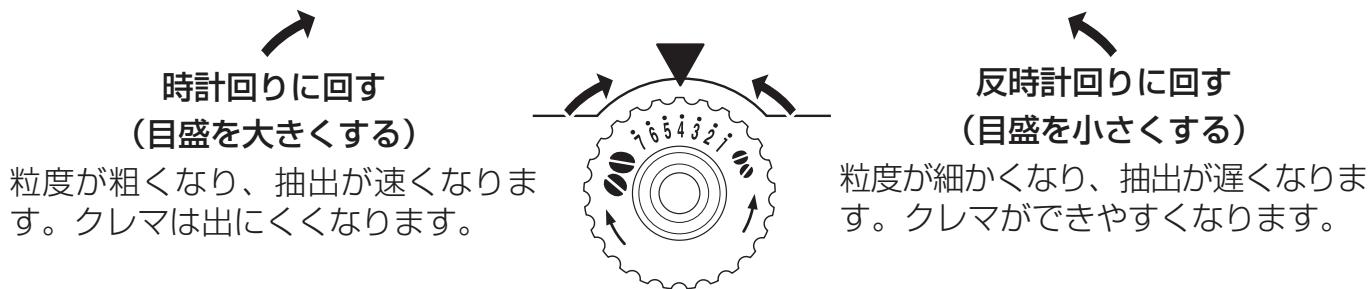
グラインダー粒度調整ダイヤルは、必ずグラインダーが作動しているときに回してください。
グラインダーが停止しているときに無理に回すと、故障の原因となります。

グラインダーの調整

グラインダー粒度調整ダイヤルは、工場出荷時に「4」に設定されています。通常はこの設定のままお使いいただけますが、お使いになる豆によって、抽出が早過ぎたり、遅過ぎたりする場合は、粒度を調整してください。

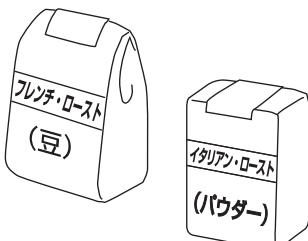
⚠ご注意
必ずグラインダーが作動しているときに回してください。グラインダーが停止しているときに無理に回すと、故障の原因となります。

時計回りに回す
（目盛を大きくする）
粒度が粗くなり、抽出が速くなります。クレマは出にくくなります。

反時計回りに回す
（目盛を小さくする）
粒度が細かくなり、抽出が遅くなります。クレマができやすくなります。

ドリップタイプコーヒーを抽出したいときは

以下のような設定で淹れると、ドリップタイプコーヒーに近い味をお楽しみいただけます。

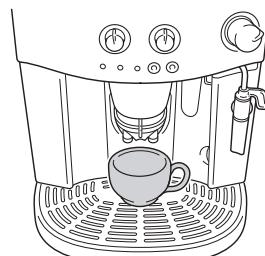
■ 用意するコーヒー豆は...

深煎り（フレンチ・ローストまたはイタリアン・ロースト）レギュラーコーヒー用の豆またはパウダーをご用意ください。

本製品は、常に圧力をかけて抽出を行いますので、自然ろ過方式で抽出するドリップコーヒーとは異なります。ドリップタイプコーヒーの設定で抽出してお飲みになるときも、豆は深煎りをお使いになることをおすすめします。

※パウダーは、粗挽きから中挽きのパウダーをおすすめします。

お使いになる前に、電源がONになっていること、「1杯抽出OKランプ」および「2杯抽出OKランプ」が点灯していることをご確認ください。

1 トレイにカップを置く

高さ10cmまでのコーヒーカップまたはマグカップを置いてください。

2 「お好みの味を見つけるには...」(18ページ)をご覧になり、❶豆の挽き方(粒度)、❷豆の量、❸抽出量を以下のように調整する

❶豆の挽き方(コーヒーパウダーをお使いになるときは不要です)

グラインダーが作動しているときに、グラインダー粒度調整ダイヤルの目盛を粗い方(目盛4以上がおすすめ)にセットします。

※ 必ずグラインダーが作動しているときに回してください。

❷豆の量

コーヒー粉量調整つまみをほぼ中央前後(時計の針11時から1時の位置)にセットしてください(粉の量はやや多目の8〜10gの設定になります)。

※ コーヒーパウダーをお使いになるときはパウダー投入口に、約8〜10g(付属の計量スプーンに小山盛り1杯)のコーヒーパウダーを入れます(コーヒーパウダーを使用する場合、1回の投入は最大14gです)。

❸抽出量

通常ドリップタイプコーヒーは多め(120cc以上)に抽出します。本製品では、1回の操作で1杯あたり最大180ccのコーヒーを抽出できます。お好みの量を設定してください。

※ コーヒー抽出量調整つまみを中央よりやや右(時計の針1時の位置)前後にセットすると、約120ccの設定になります。

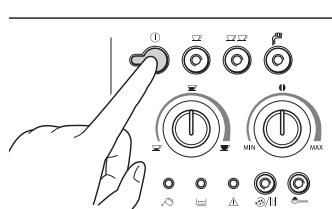
3 1杯抽出ボタンまたは2杯抽出ボタンを押して抽出する

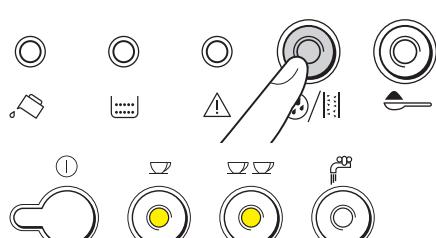
内部洗浄(1日のご使用前または随時行ってください)

本体内部の給湯管などに残ったお湯を排出するため、1日のご使用前または随時、内部洗浄を行ってください。

❶ ON/OFFボタンを押し、「抽出OKランプ」が点滅から点灯に変わるまで待つ

自動的に内部洗浄が始まり、途中で少量のお湯が排出されます。

※本体が温かいと、自動的に内部洗浄は行われません。

❷ 内部洗浄ボタンを押す

本体内部を洗浄したお湯が、コーヒー抽出口から約80ccほど排出されます。

❸ 再度、「抽出OKランプ」が点滅から点灯に変わるまで待つ

「1杯抽出OKランプ」および「2杯抽出OKランプ」がともに点灯したら、抽出準備OKです。

⚠ご注意

内部洗浄は随時行えますが、毎回約80ccのお湯が排出されます。
そのため、大きめのカップをコーヒー抽出口の下に置いたり、水位計をまめに確認したりするなどして、トレイからお湯やコーヒーがあふれないようご注意ください。

エスプレッソの抽出（コーヒー粉を使う）

本格的なエスプレッソを抽出するために、エスプレッソに適したコーヒー粉や水、風味や温度を保つためのカップをご用意ください。

■ 用意するもの

コーヒー粉は...

エスプレッソ（マシン）用と表記されている極細挽きの粉が最適です。

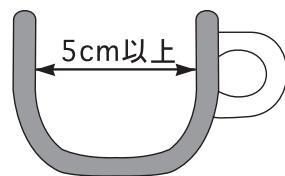
※ ドリップ用の粉は、挽き具合が粗いので不向きです。

※ インスタントコーヒーは使用しないでください。

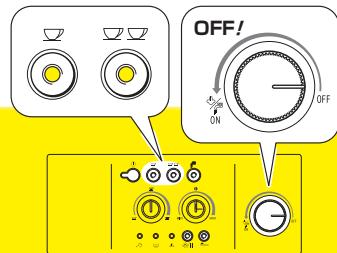
水は...

新鮮な水道水（浄水器・製水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/L以下）のミネラルウォーターが適しています。

※ 硬水を使用するとカルキ分が詰まりやすくなります。

カップは...

エスプレッソ用には、約60～80mLの容量で、肉厚のものをお選びください。

お使いになる前に、以下のことをご確認ください。

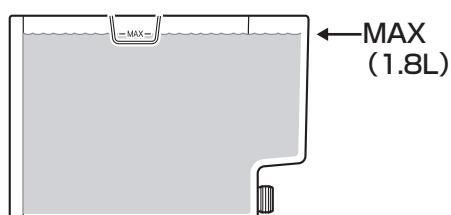
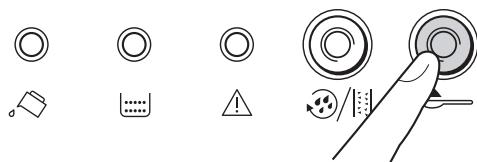
- 電源がONになっていること。
- スチームつまみがOFFになっていること。
- 「1杯抽出OKランプ」および「2杯抽出OKランプ」が点灯していること。
- 各種注意ランプが点灯・点滅していないこと（ただし、豆ホッパーにコーヒー豆が入っておらず、「カス受け注意ランプ」が点滅している場合を除く）。

操作手順

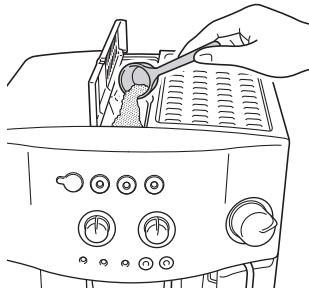
※ 付属の計量スプーンを使って、お好みの粉の量（1杯分：最大14g）を入れてください。

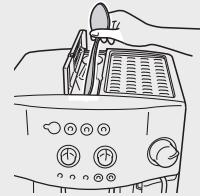
※ パウダー投入口には、コーヒー粉以外のものを入れないでください。コーヒー豆、インスタントコーヒー、その他の異物は絶対に入れないでください。

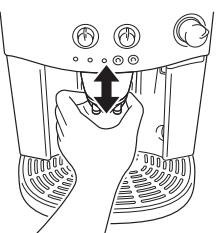
※ 本体の電源がOFFになっているときにコーヒー粉を入れないでください。粉が本体内部に撒き散らされ、故障の原因となります。

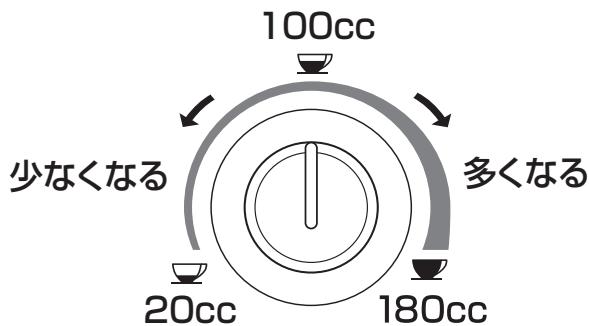
付属の計量スプーン

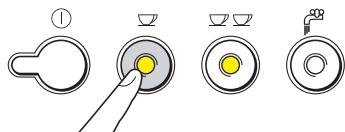
1 給水タンクのMAXの位置まで水を入れ、本体に戻す

2 パウダー抽出ボタンを押す

ランプが点灯します。

付属の計量スプーンで測って、コーヒー粉を入れる

コーヒー粉の入れ過ぎに注意

- エスプレッソを抽出する粉の量は14gまでです。それより多く入れるとエスプレッソが抽出されません。また、粉が本体内部に残り、故障の原因となります。
- 14gより多く粉を入れてしまったときは、パウダー投入口に粉が詰まってしまいます。ご家庭にあるヘラやスプーンの柄などを使い、粉を押し下げてください。その後、抽出ユニットを取り出し、きれいに洗ってください(24～25ページ参照)。

トレイにカップを置く

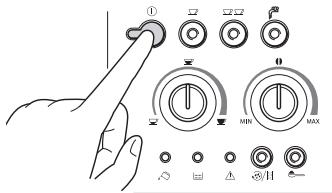
カップの高さ(7.5cm～10cm)に合わせて、コーヒー抽出口の高さを調節できます。

コーヒーの抽出量を調整する

コーヒー抽出量調整つまみを時計回りに回すと抽出量が多くなり、反時計回りに回すと少なくなります。

1杯抽出ボタンまたは2杯抽出ボタンを押す

※ 途中で抽出を止めたいときは、再度「抽出ボタン」を押します。

コーヒーの抽出中は、絶対にフロントドアを開けたり、給水タンクを取り外さないでください。

蒸らしが行われた後、抽出が始まります。
設定した量が抽出されると、自動的にとまり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。

しばらくして「1杯抽出OKランプ」、「2杯抽出OKランプ」がともに点灯すると、次の抽出がOKになります。

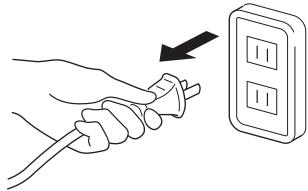
続けて、コーヒー豆を使用してエスプレッソを抽出する場合は、再度「パウダー抽出ボタン」を押します。「パウダー抽出ランプ」が消灯します。

電源を切るときは、ON/OFFボタンを押す

電源を切らずに、何も操作しなかった場合は、最後の抽出より3時間後に内部洗浄が行われ、自動的に電源が切れます。

電源が切れる前に、自動的に内部洗浄が行われます(抽出口より熱湯が少量出て、トレイに溜まります)。

メモ

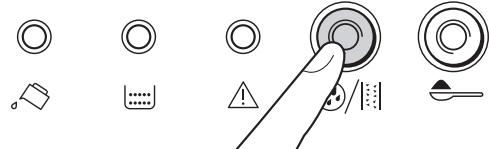
- 「カス受け注意ランプ」が赤く点灯したら、溜まっているカスを捨ててください(24ページ参照)。
  抽出回数をカウントしていますので、カス受けが満杯になっていなくても、ランプが点灯したときは、必ずカスを捨ててください。
- 長期間使用しないときは、抽出ユニットのお手入れを行ってください(24～25ページ参照)。

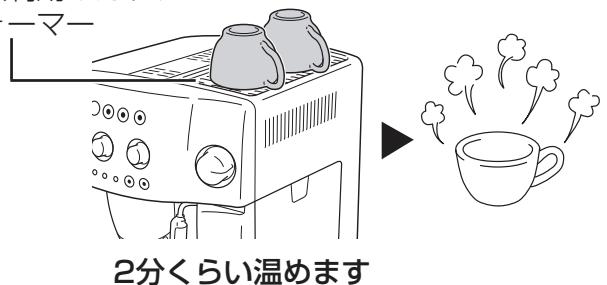
プラグをコンセントから抜く

より熱いコーヒーをお好みの場合は...

カップを熱湯で湯煎するか、カップウォーマーに2分くらい置いて温めます(特に厚手のカップは抽出されたコーヒーの熱を奪ってしまいますので、湯煎や予熱をしてください)。

●湯煎する

「内部洗浄ボタン」を押し、抽出される熱湯(約80cc)でカップを温めてください。

※温めに使った熱湯は捨ててください。

⚠ご注意

カップの大きさによっては、カップから熱湯があふれる場合があります。
熱湯でヤケドをしないように注意してください。

●予熱しておく

カップをカップウォーマーに2分くらい置き、あらかじめ温めておきます。

2分くらい温めます

❶ 豆の挽き方（粒度）
❷ 豆の量
❸ 抽出量
のバランスを調整します。

❶豆の挽き方

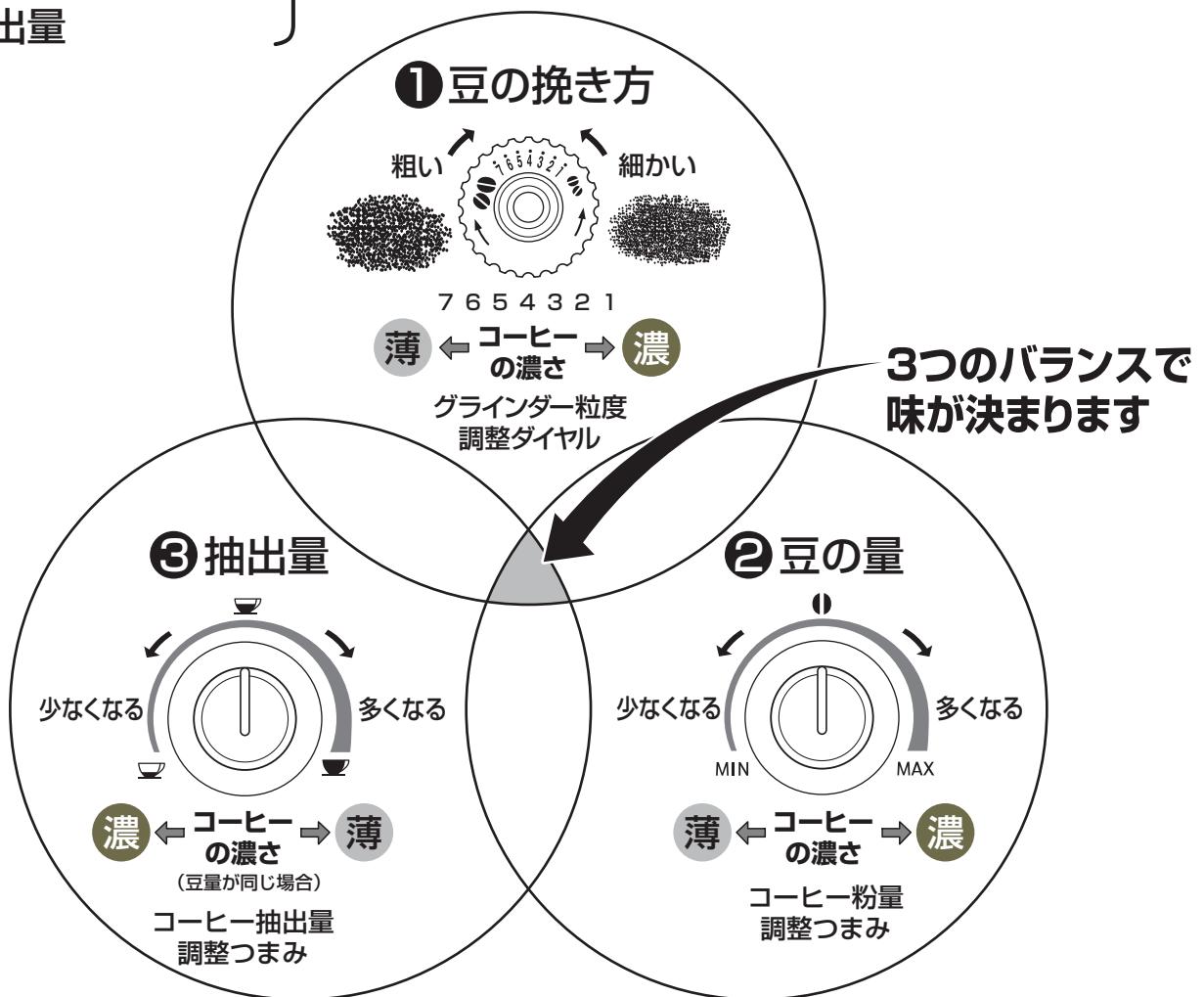
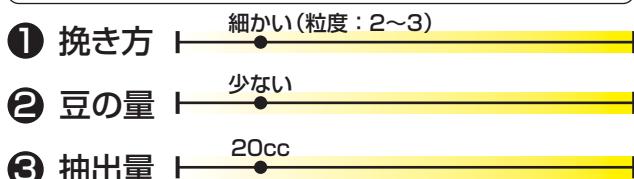
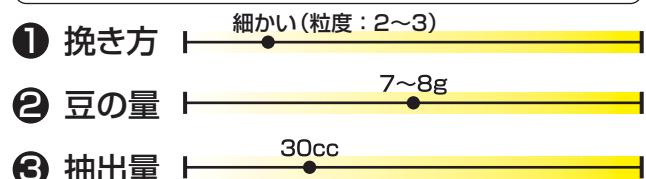
粗い　細かい
7 6 5 4 3 2 1
薄 ← コーヒーの濃さ → 濃
グラインダー粒度調整ダイヤル

3つのバランスで味が決まります

❸抽出量

少なくなる　多くなる
濃 ← コーヒーの濃さ → 薄
（豆量が同じ場合）
コーヒー抽出量調整つまみ

❷豆の量

少なくなる　多くなる
MIN　MAX
薄 ← コーヒーの濃さ → 濃
コーヒー粉量調整つまみ

お好みに合わせて設定を変えると、様々なエスプレッソをお楽しみいただけます。

コーヒー粉で抽出する場合：
❶豆の挽き方、❷豆の量は、お使いになる豆の挽き方や投入する粉の量で調整します。あとは❸抽出量を調整し、お好みの味をお楽しみください。

カプチーノの作りかた

※必ず、先に「エスプレッソの抽出」をお読みください。

スチーム(蒸気)で牛乳を泡立て、エスプレッソに盛り付けると、カプチーノのできあがりです。
カプチーノには、泡立てに適した牛乳と泡立て用の器(ピッチャー)をご用意ください。

■ 用意するもの

牛乳は...

新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分2.3%以上(3.5〜3.7%が適しています)の牛乳をご用意ください。ミルクを泡立てると、泡立てる前より体積が2〜3倍になります。

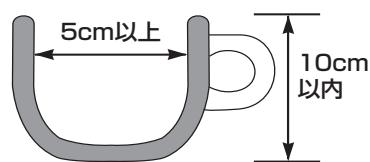
※ 加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

泡立て用の容器は...

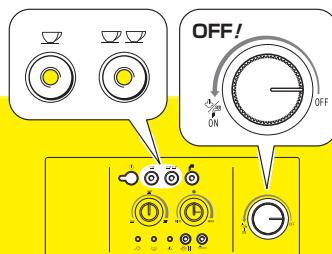
口径は約6cm(目安)

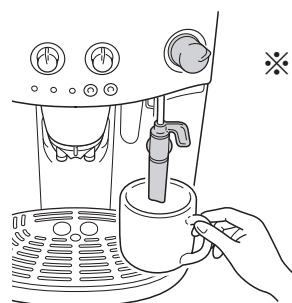
約250〜350mLの容器で、取っ手のあるステンレスなどの金属製のものが最適です。

※ 陶器やガラス製は、内部のミルクの温度がわかりにくいため、金属製のものをおすすめします。

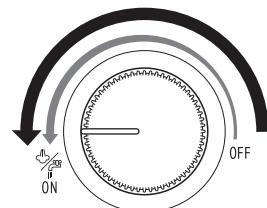
カップは...

カプチーノ用には、約120〜150mLの容量で、肉厚のものをお選びください。

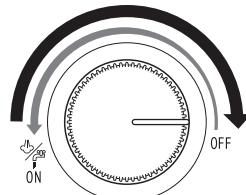
お使いになる前に、以下のことをご確認ください。

- 電源がONになっていること。
- スチームつまみがOFFになっていること。
- 「1杯抽出OKランプ」および「2杯抽出OKランプ」が点灯していること。
- 各種注意ランプが点灯・点滅していないこと。

操作手順

1 ミルクフロスターを外側(右側)に出してカップを置く

※ 安定した位置にカップを置いてください。

2 スチームつまみをONの位置まで回す

スチームノズルに古くなったお湯が残っている場合は、先にお湯が排出されます。お湯がスチーム(蒸気)に変わるまで、数秒間お待ちください。

3 スチームが出るのを確認したら、すぐにスチームつまみをOFFの位置に戻す

フォームミルクを作る準備ができました。

4 容器に牛乳を1/3〜1/2くらい入れてミルクフロスターに差し込み、スチームつまみをONの位置まで回す

※スチームを出している間は、給湯ランプが点滅します。

⚠ご注意
2分以上スチームを出したままにしないでください。

1/3〜1/2くらい牛乳を入れる

※約2倍に泡立ちますので、これ以上入れると溢れ出ることがあります。

容器をミルクフロスターに差し込んで半分以上牛乳に浸け...

※牛乳の半分以上の位置まで、ミルクフロスターを浸けてください。

ONの位置までしっかりと回す

※途中の位置で止めた状態では、スチームは正常に出ません。

蒸気(スチーム)で牛乳を泡立てる

ミルクフロスターの先からシューッという音とともにスチームが噴き出して、牛乳を温め、フォームミルクができていきます(容器の底が人肌よりもやや熱い状態になります)。

※泡立てるとき、容器を上下に動かしたりする必要はありません。

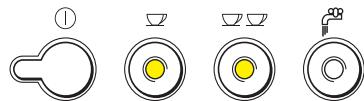
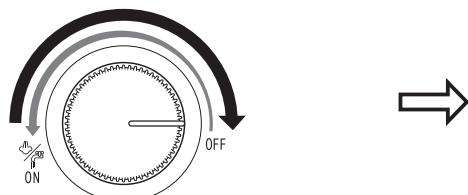
- 泡立てるときは、容器の底面から1cmほど離した位置にミルクフロスターの先端が来るように容器を持ってください。ミルクフロスターの先端が容器に接した状態ではうまく泡立ちません。
- ミルクを加熱しすぎると泡立てがうまくいかなくなりますので、ご注意ください。

⚠ご注意

- 泡立て中はスチームで金属部分(スチーム管)が熱くなります。ヤケドをしないように注意してください。
- ミルクフロスターからスチームが出ている(スチームつまみを開けている)ときに、容器をはずさないでください。ヤケドをする危険があります。
- 泡立て中は、常にミルクフロスターの先端がミルクの表面から出ないようにしてください。泡が飛び散り、ヤケドをする危険があります。

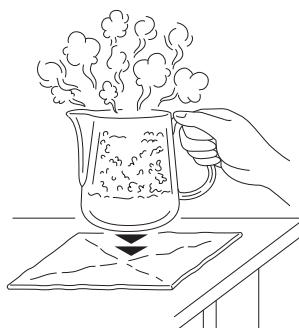
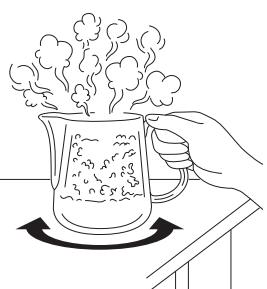
5 容器の口近くまで泡が上がってきたら、スチームつまみをOFFの位置に戻してスチームを止める

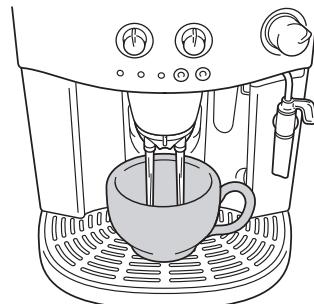
※ミルクを加熱しすぎると、うまく泡立たなくなるので注意してください。

スチームつまみをOFFの位置に戻す

1杯抽出OKランプ、2杯抽出OKランプが点灯します。

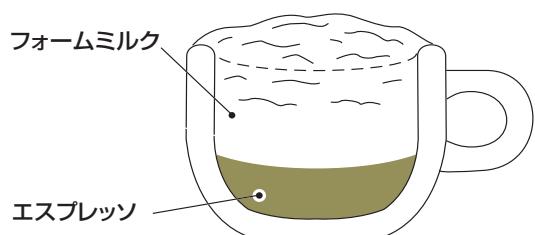
6 蒸気(スチーム)の出が止まったら、ミルクフロスターから容器をはずす

濡れ布きんの上で容器を軽くトントンと叩いたり、円を描くように回して、空気とよく混ぜ合わせると、泡が細かくなり、長持ちします。

軽くトントンと叩く

円を描くように回す

7 大きめのカップにエスプレッソを抽出する

エスプレッソの淹れかたは10～17ページをご覧ください。

8 エスプレッソに泡立てたミルクを盛る

抽出したエスプレッソに適量のフォームミルクを注ぎます。お好みでシナモンパウダーやココアパウダーなどをふりかけてください。

カプチーノのできあがり！

※エスプレッソ約1/3、フォームミルク約2/3がバランスの目安です。

カプチーノを作り終わったら、ミルクフロスターを洗浄する

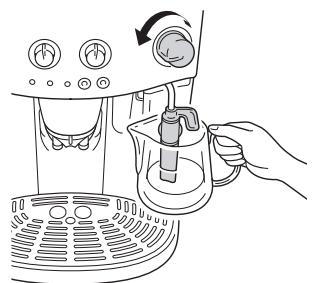
※ 使い終わったら、必ずミルクフロスターを洗浄してください。

❶スチームミルクを作るときに使用した容器に、1/3ほど水を入れる

❷水を入れた容器をミルクフロスターに差し込む

❸スチームつまみをONの位置まで回し、数秒間スチームを出す

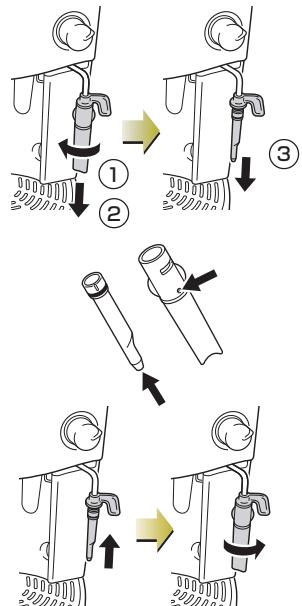
この操作で、ミルクフロスター内部に残っているミルクを排出します。

※ 衛生のため、必ずこの操作を行ってください。ミルクが内部に残ったり、固まったりするのを防ぎます。

1日の終わりに

❶スチームつまみをOFFの位置に戻す

❷ミルクフロスターとスチームノズルをはずす

※必ず、本体および各部の温度が下がってから行ってください。

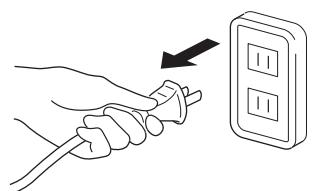
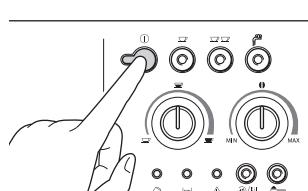
片手でハンドルを持ち、もう一方の手でミルクフロスターを①時計回りに回して②下方向に引っ張ってはずしてから③スチームノズルをはずします。

❸ぬるま湯と家庭用洗剤でよく洗う

矢印で示されている2つの穴が詰らないように、よく洗います。詰まっているときは、爪楊枝などを使って取り除いてください。

❹スチームノズルとミルクフロスターを元に戻す

取り外したときと逆の要領で、スチームノズルをスチーム管に差し込んでから、ミルクフロスターを差し込み、反時計回りに回して固定します。

※スチームノズルを差し込む際、スチームノズルの目印線とスチーム管の取っ手の位置を合わせてください。

電源を切り、動作が完全に止まったことを確認したら、プラグをコンセントから抜く

給湯の使いかた

熱湯(約75～80℃)が必要なときは、以下の方法で給湯してください。

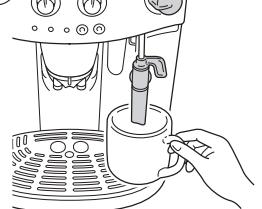
❶「抽出OKランプ」が点灯していることを確認し、給湯ボタンを押す

❷ミルクフロスターを外側(右側)に出し、お湯受けの容器を置く

❸スチームつまみをONの位置まで回す

スチームノズルにスチームが残っていた場合、ミルクフロスターから数秒間スチームが排出された後に熱湯が出てきます。

❹給湯を止めるときは、スチームつまみをOFFの位置まで戻す

⚠ ご注意
- 熱湯でヤケドをしないように注意してください。
- 2分以上お湯を出したままにしないでください。

お手入れ

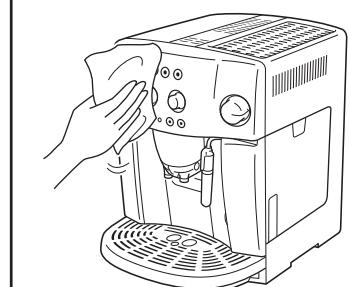
使用頻度や汚れ具合によりますが、以下の要領で、定期的にお手入れをしてください。

■本体表面、電源コード／プラグのお手入れ

汚れたときは、固く絞った濡れ布きんで拭きます。

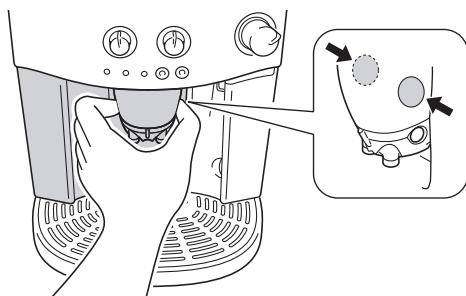
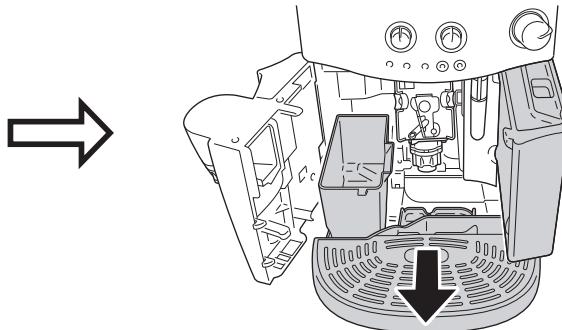
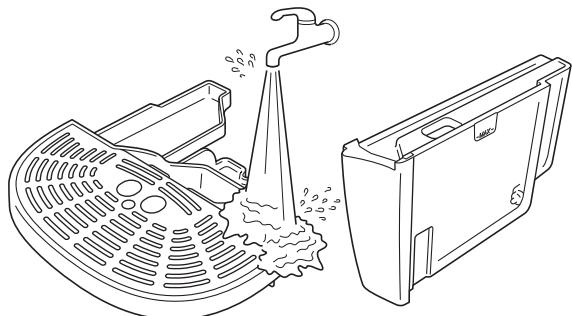
汚れがひどい場合は、少量の台所食器用洗剤をつけた布で拭いてから、濡れ布きんで洗剤をよく拭き取ってください。

⚠ご注意
- お手入れするときは、電源プラグを抜き、本体が完全に冷めてから行ってください。
- 研磨剤、漂白剤などは使用しないでください。
- 食器洗い機は使用できません。

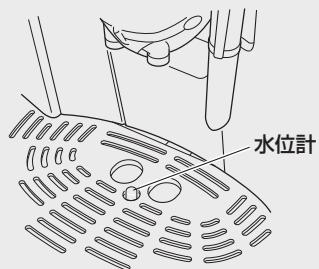
水洗いできません

■トレイ、カス受け、本体内部、ミルクフロスターのお手入れ（随時および毎日の使用終了後）

本体内部やトレイ、カス受けをお手入れするときは、フロントドアを開け、トレイを手前に引き出してから、給水タンクを引き出します。

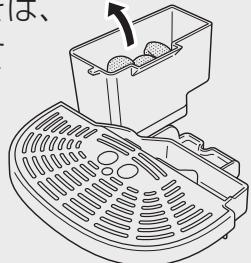
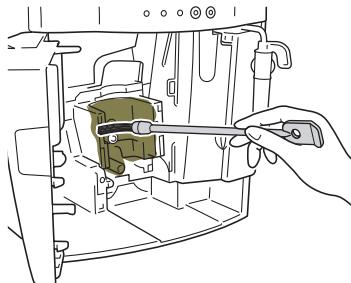
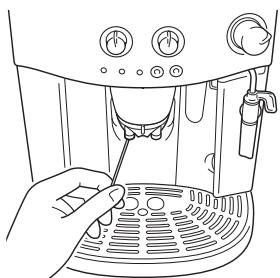
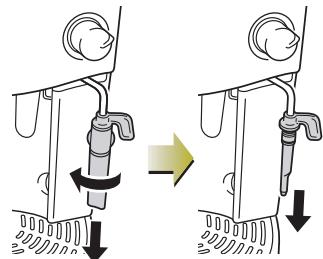
※ お手入れするときは、電源プラグを抜き、本体が完全に冷めてから行ってください。

フロントドアを開け…

トレイ、給水タンクを引き出す

- 1日の使用が終わったら、給水タンクとカップ受けを取り外して水洗いし、乾かしてから元に戻します。

＊随時行ってください。

- トレイの水位計(赤)が上がってきたら、トレイを取り外して、水を捨て、水洗いしてください。
  ※ トレイ内の水位がわかるように、水位計が付いています。カップ受けから数ミリのところまで水が溜まると、水位計が上がってきます。

水位計

＊ 随時行ってください。

- 「カス受け注意ランプ」が赤く点灯したときは、カス受けに溜まっているカスを捨てます。

  ※ 抽出回数をカウントしていますので、カス受けが満杯になっていなくても、ランプが点灯したときは、必ずカスを捨ててください。

- こびりついたコーヒー粉は、フォークや爪楊子などを使って取り除き、付属のブラシで掃き出すか、掃除機で吸い取ります。

- １日の使用が終わったら、コーヒー抽出口が詰まっていないか、チェックします。詰まっているときは、ブラシや爪楊枝などを使って取り除いてください。

- 1日の使用が終わったら、ミルクフロスターとスチームノズルをはずして洗浄します（22ページの手順9参照）。

■抽出ユニットのお手入れ（毎日の使用終了後）

抽出ユニットは、コーヒー粉が詰まらないように、ひんぱんに洗浄してください。

コーヒー粉の詰まりは、故障の原因となります。

❶「ON／OFFボタン」を押して、本体の電源を切り、すべてのランプが消えるまで待つ。

⚠ご注意

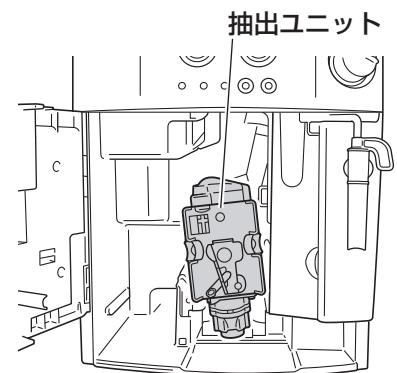
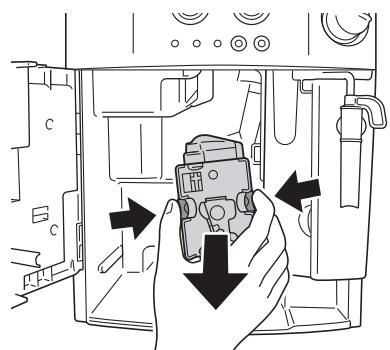
抽出ユニットは、電源が切れているときのみ取り外しできます。電源が入っているときに、無理に取り外そうとすると、故障の原因となります。

※電源プラグは抜かないでください。

❷フロントドアを開け、トレイを引き出す。
トレイやカス受けを洗浄します（前項参照）。

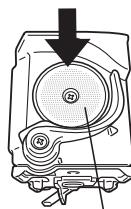
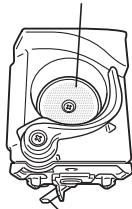
- 抽出ユニットが一番下まで下がっていることを確認します。

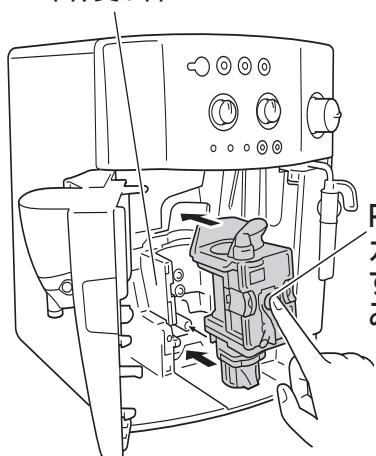
❸抽出ユニットの赤いボタンをしっかりとつまみ、手前に引き出す。

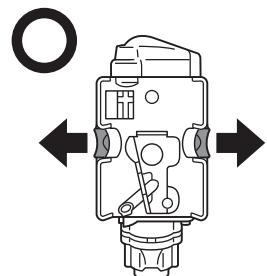
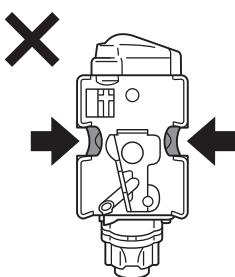
※ 抽出ユニットが一番下まで下がっていることを確認してください。抽出ユニットが下がっていないときは、フロントドアを閉めて、プラグを抜き、再度差し込んでください。

❹流水で抽出ユニットを洗浄する。

フィルターに残ったコーヒー粉は、押し込んでから洗い流します。

※ 洗剤や研磨剤、漂白剤は使用しないでください。フィルターに付いたコーヒーの油分が金属の表面に膜をつくり、金属臭を抑えます。

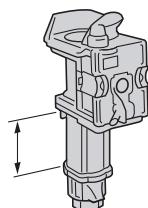
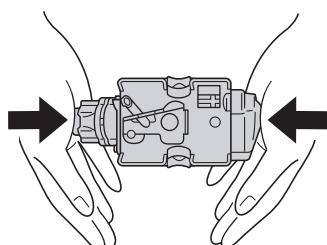
※ 食器洗い機は使用できません。

❺抽出ユニットが乾いたら、本体に戻す。

図のようにして、抽出ユニットを本体受け部にはめ込み、正しい位置にセットします。

抽出ユニットの赤いボタンが正しい位置にきているか、確認してください。

赤いボタンの位置が外側に出ていると、抽出ユニットは正しくセットされています。

❻カス受けをトレイにセットして本体に戻し、フロントドアを閉める。

メモ

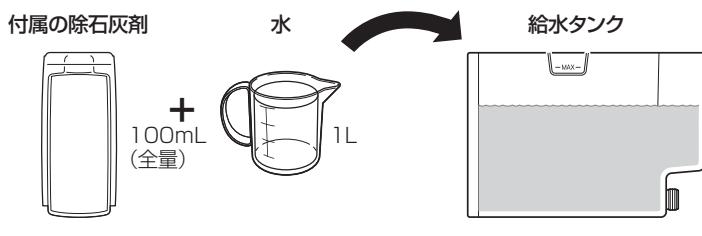
• 抽出ユニットが正しくセットされていないと、フロントドアが閉まらないので、コーヒーを抽出できません(本体の電源を入れると、警告ランプが赤く点灯します)。

• 抽出ユニットをセットしにくい場合は、下図のように抽出ユニットの上下を強く押してからセットし直してください。

抽出ユニットは伸縮する構造になっています。ユニットの着脱時は、縮めた状態にして行います。

• それでもセットしにくい場合は、無理にセットしようとしないで、いったんフロントドアを閉め、電源プラグを抜きます。再度プラグを差し込み、すべてのランプが消灯するのを待ってから、フロントドアを開け、抽出ユニットをセットし直してください。

■ 石灰の除去

本製品を使っていると、徐々に内部管などに水の石灰質(カルキ)が付着し、故障の原因になります。本製品では、定期的に石灰を除去する時期を知らせる除石灰ランプが点滅します。除石灰ランプが点滅したら、付属の全自動コーヒーマシン用除石灰剤を使用して洗浄してください。

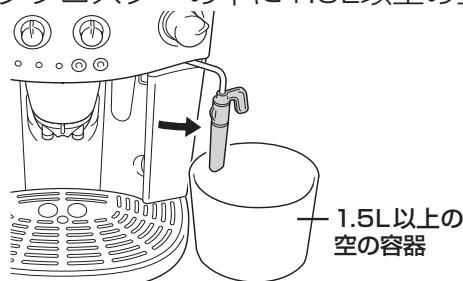
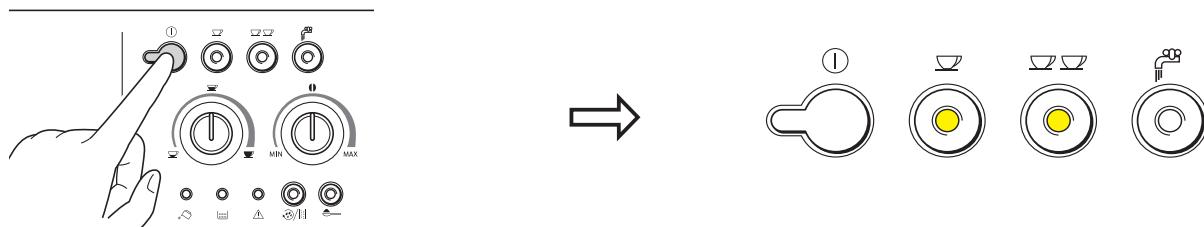
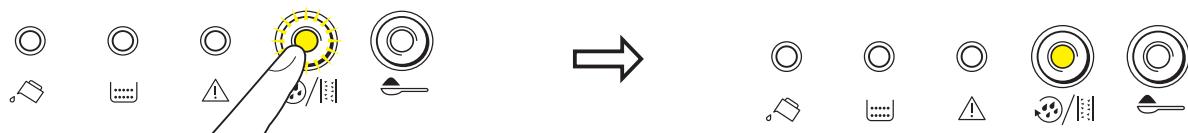
まず、石灰を除去します

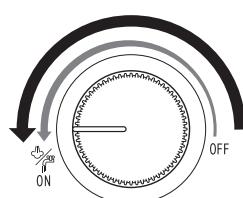
❶給水タンクに、付属の除石灰剤1本(100mL)と水(1L)を入れる。

除石灰の目安

除石灰の頻度は、設定した水の硬度によって異なります。除石灰を行う目安は、以下のとおりです。

設定水硬度レベル	1	2	3	4
除石灰が必要となる使用水量の目安	250L	150L	80L	45L

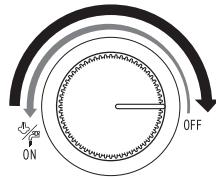
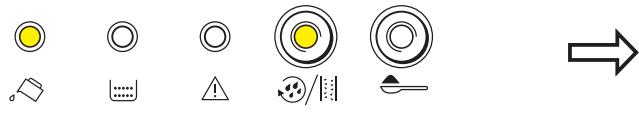
※水硬度の設定の詳細は9ページ参照

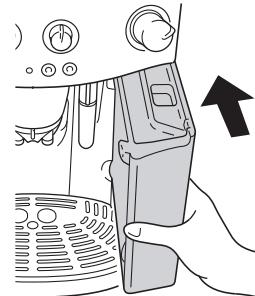
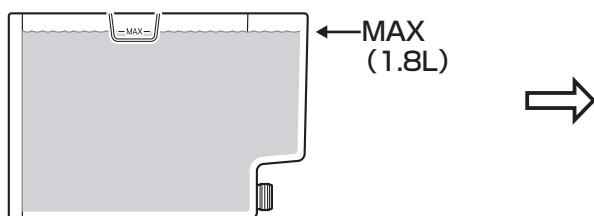
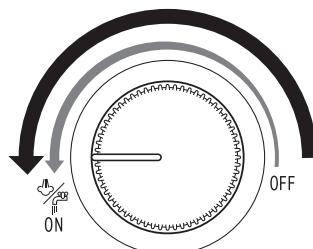
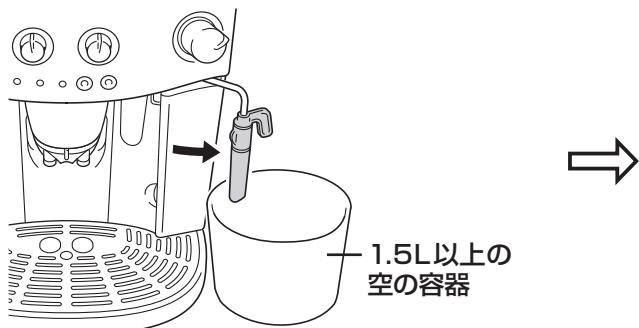
❷ミルクフロスターの下に1.5L以上の空の容器を置く。

❸「ON/OFFボタン」を押して本体の電源を入れ、「抽出OKランプ」が点灯するまで待つ。

❹点滅している「内部洗浄ボタン」を5秒以上押す。

「除石灰ランプ」が赤く点灯する。

❺スチームつまみをONの位置までしっかりと回す。

⚠ご注意
熱湯でヤケドをしないように注意してください。

ミルクフロスターからお湯が出てきます。お湯の排出・停止が自動的に数回繰り返されます(約20分)。

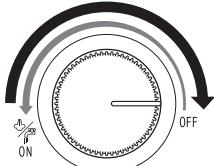
お手入れ

❻「給水タンク注意ランプ」が点灯したら、スチームつまみをOFFの位置に戻す。

本体内部に残った除石灰剤を洗い流します

❼給水タンクに残った水を捨てて、すすぐ。
その後、新鮮な水を満たして、本体に戻す。

❽ミルクフロスターの下に1.5L以上の空の容器を置き、スチームつまみをONの位置まで回す。

ミルクフロスターからお湯が出てきます。
洗浄が終了すると、「除石灰ランプ」が消灯します。

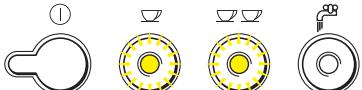
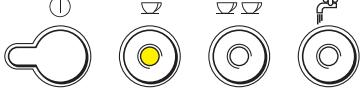
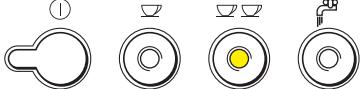
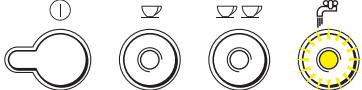
⚠ご注意
熱湯でヤケドをしないように注意してください。

❾「給水タンク注意ランプ」が点灯したことを確認する。

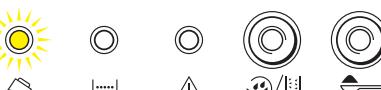
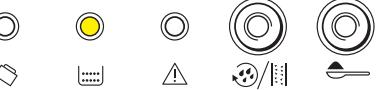
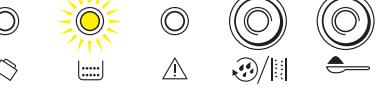
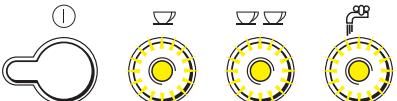
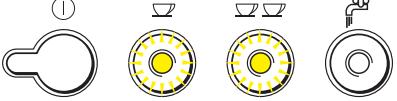
❿スチームつまみをOFFの位置まで戻す。

以上で完了です。

ランプの見かた

■通常のとき

フロントパネルのランプで、本体の状態をお知らせします。

光りかた	説明
両方の抽出OKランプ点滅	本体の温度がコーヒー抽出の適温まで達していないため、抽出の準備ができていません。点灯に変わるまでお待ちください。
両方の抽出OKランプ点灯	コーヒーを抽出できます(10ページ参照)。
1杯抽出OKランプ点灯	1杯の抽出を行っています。
2杯抽出OKランプ点灯	2杯の抽出を行っています。
給湯ランプ点滅	ミルクフロスターからスチームを出している状態です。
給湯ランプ点灯	ミルクフロスターから給湯できる状態です。スチームつまみをONの位置に回してお湯を出してください(22ページ参照)。
パウダー抽出ランプ点灯	コーヒー粉を使用した抽出の準備ができました(15~17ページ参照)。
除石灰ランプ点滅	石灰の除去が必要なことを知らせています。石灰の除去を行ってください(26~27ページ参照)。

■トラブルが起きたとき

以下のランプが点灯または点滅したときは、本体で何らかのトラブルが発生しています。下記を参照し、適切に対処してください。

光りかた	症状／状態	対処方法
給水タンク注意ランプ点灯	給水タンクが空になっているか、正しくセットされていない。	給水タンクのMAXの位置まで水を入れ、正しくセットしてください(7ページ参照)。
	給水タンク内の水量検知用浮きがひっかかっている。	水量検知用浮きを箸の先などで押して、ひっかかりを取ってください。
給水タンク注意ランプ点滅	コーヒーが抽出されず、異音がする。	スチームつまみをONの位置まで回し、ミルクフロスターからスチームを出してください。
	コーヒーの抽出が遅い。	グラインダー調節ダイヤルを1目盛時計回りに回してみてください(13ページ参照)。
カス受け注意ランプ点灯	カス受けが満杯になっている。	カス受けを空にしてから、よく洗い、戻してください(必ず空にしてから戻してください)(24ページ参照)。
	カス受けがセットされていない。	カス受けをセットしてください。
カス受け注意ランプ点滅	豆ホッパーにコーヒー豆が投入されていない。	豆ホッパーにコーヒー豆を投入してください(10ページ参照)。
	グラインダーの作動時に異音がする。	小石などの異物が詰まっている可能性があります。デロンギ エスプレッソ コールセンター(33ページ参照)にご連絡ください。
カス受け注意ランプ点滅 パウダー抽出ランプ点灯	「パウダー抽出ボタン」を押したが、パウダー投入口にコーヒー粉が投入されていない。	パウダー投入口にコーヒー粉を投入してください(16ページ参照)。または、再度パウダー抽出ボタンを押して、キャンセルしてください。
カス受け注意ランプと警告ランプが交互に点滅(本体の電源を入れた直後の場合)	抽出ユニットが正しくセットされていないか、フロントドアが開いている。	抽出ユニットのPUSHマークを、カチッという音がするまで押し込んでください。また、赤いボタンが外側にきていることを確認してください(25ページ参照)。

光りかた	症状／状態	対処方法
抽出OKランプと給湯ランプが順番に点滅	スチームつまみがＯＮの位置になっている状態で電源を入れた。	スチームつまみをOFFの位置まで戻してください(10ページ参照)。
抽出OKランプ点滅	お手入れの後、抽出ユニットがセットされていない。	プラグを抜き、再度差し込みます。フロントドアを開け、抽出ユニットの受けが一番下にあることを確認してから、抽出ユニットをセットします(24〜25ページ参照)。その後プラグを抜き、再度差し込んでから、「ON／OFFボタン」を押します。
警告ランプ点灯	本体内部が非常に汚れている。	お手入れを行ってください(23〜25ページ参照)。
パウダー抽出ランプ点滅	パウダー投入口が詰まっている。	ヘラやスプーンの柄などを使って、詰まりを取り除いてください。その後抽出ユニットを取り出して、きれいに洗ってください(16、24〜25ページ参照)。
警告ランプ点滅	フロントドアが開いている。	フロントドアを閉めてください。

故障かな？

使用中に異常が生じた場合は、直ちに使用を中止して、電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。以下の点を確認し、それでも正常に機能しないときは、お買い求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンター(33ページ参照)までお問い合わせください。

症状	原因	対処方法
コーヒーが片方の抽出口からしか出てこない	抽出ユニットが温まっていない。	「内部洗浄ボタン」を押してから、コーヒーの抽出を行ってください(14ページ参照)。
	本体の抽出口が詰まっている。抽出ユニットの抽出口が詰まっている。	爪楊枝などを使って、本体の抽出口や抽出ユニットの抽出口のコーヒー粉の詰まりを取り除いてください(24〜25ページ参照)。
コーヒーがクリーミーでない(クレマがない)	コーヒー豆の量が少なすぎる。コーヒー豆量に対して抽出量(液)が多い。	コーヒー粉量調整つまみを時計回りに回して調整してください(11ページ参照)。
	粒度が粗すぎる。	グラインダー粒度調整ダイヤルを反時計回りに1目盛回してください(13ページ参照)。
	適切な豆を使用していない。	新鮮なエスプレッソ用の豆を使用してください。

症状	原因	対処方法
コーヒーの抽出が遅い	粒度が細かすぎる。	グラインダー粒度調整ダイヤルを時計回りに1目盛ずつ回してください(13ページ参照)。
	コーヒー粉の量が多すぎる。	コーヒー粉量調整つまみを反時計回りに少しずつ回してください(11ページ参照)。
コーヒーの抽出が早すぎる	粒度が粗すぎる。	グラインダー粒度調整ダイヤルを反時計回りに1目盛ずつ回してください(13ページ参照)。
	コーヒー粉の量が少なすぎる。	コーヒー粉量調整つまみを時計回りに少しずつ回してください(11ページ参照)。
スチームつまみを回しても、スチームが出てこない	ミルクフロスターの穴が詰まっている。	ミルクフロスターとスチームノズルを洗浄してください(22ページ参照)。
「1杯抽出ボタン」や「2杯抽出ボタン」を押しても、お湯しか(または何も)出てこない	本体内部に粉や異物が詰まっている。	ヘラやスプーンの柄などを使って、パウダー投入口より詰まりを取り除いてください。その後、抽出ユニットと本体内部を掃除してください(16、24～25ページ参照)。
「ON／OFFボタン」を押しても、電源が入らない	電源プラグがコンセントに差し込まれていない。	電源プラグがコンセントに差し込まれているか確認してください。
お手入れの際、抽出ユニットが取り外せない	電源が入っている。	本体の電源を切ってから、取り外してください(24ページ参照)。 ※抽出ユニットは、電源が入っていないときのみ取り外せます。無理に取り外そうとすると、故障の原因となります。
コーヒー粉で抽出しようとしているのに、コーヒーが抽出されない	コーヒー粉の量が多すぎる(1杯分より多く投入している)。	電源を切り、抽出ユニットを取り外して、本体内部を掃除してください(24～25ページ参照)。 ※投入できるエスプレッソ粉の量は、最大で14gです(16ページ参照)。
	「パウダー抽出ボタン」を押していない。	本体内部を掃除してください(24～25ページ参照)。 その後、パウダー抽出ボタンを押してから、再度操作を行ってください。
	電源が切れているときに、コーヒー粉を投入した。	電源を切り、抽出ユニットを取り外して、本体内部を掃除してください(24～25ページ参照)。 その後、本体の電源を入れ、再度操作を行ってください。
コーヒーが抽出口ではなく、フロントドアの部分から出てくる	抽出口にコーヒー粉が詰まっている。	爪楊枝などを使って、抽出口を掃除してください(24ページ参照)。

仕様

製品名称／型式番号		デロンギ　全自動エスプレッソマシン／ESAM1100DJ	
定格	電圧／周波数	100V／50/60Hz	
	消費電力	1250W	
電源コードの長さ		1.9m	
外形寸法		幅280×奥行き380×高さ365mm	
質量		10.5kg	
給水タンク容量		1.8L（給水バルブ式）	
豆ホッパー容量		200g	
豆量設定		1杯抽出：7～11g	2杯抽出：11～14g
コーヒー粉使用		可（最大14g）	
コーヒー抽出量		20～180cc	
カス受け容量		1杯抽出：14回分	2杯抽出：7回分
適正抽出杯数		～35杯/日	
ポンプ圧		15気圧	
グラインダー		7段階、コーン式	
材質	本体	ABS樹脂	
	給水タンク	AS樹脂	
	抽出ユニット	ポリアセタール樹脂	

別売品	
抽出ユニット	価格5,000円（本体価格4,762円、消費税238円）送料別
全自動コーヒーマシン用除石灰剤（2個入り）	価格2,520円（本体価格2,400円、消費税120円）送料別
水硬度チェッカー	価格120円（本体価格115円、消費税5円）送料80円（税込み）

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。
この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

アフターサービスについて

1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、30～31ページ「故障かな？」で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店またはデロンギ　エスプレッソ　コールセンター(下記)にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- **使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる**
- **本体の機器内部に水などの液体をこぼした**
- **電源コード、電源プラグが変形／破損している**
- **本体に強い衝撃を与えた**
- **取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない**

2)万一、故障／損傷した場合は、
①お求め時期　②製品名称と型式番号　③故障の状況――を連絡のうえ、修理を依頼してください。

3)保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4)補修用性能部品の保有期間について
- 弊社では、この全自動コーヒーマシンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5)真心点検のお勧め：保証期間が過ぎて気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検をお勧めします。点検のご依頼方法、料金等につきましては、デロンギ エスプレッソ コールセンター(下記)までお問い合わせください。
※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日:　　　年　　　月　　　日

6)デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、デロンギ エスプレッソ コールセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンターまでお問い合わせください。

デロンギ エスプレッソ コールセンター

受付時間　毎日9:00～18:00　※時間外は留守電またはFAX対応

〒221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9　安田倉庫(株)内4号ビル

Tel. & FAX. 0120-074-900